## CARACTERÍSTICAS:

Excelente para decorar repostería con glaseado de clara de huevo, crema de mantequilla, crema de queso, crema de chocolate, chocolate fundido, nata montada, etc. Provisto con 5 boquillas para varias técnicas de decoración incluidos dibujos muy finos y escritura. Con un práctico soporte para rellenar fácilmente y para apoyar el bolígrafo durante el proceso de decoración e incluye un accesorio multiusos para su limpieza. Fabricado de excelente silicona y plástico resistente. Apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

## INSTRUCCIONES DE USO:

### Antes del primer uso:

Desmontar el bolígrafo decorador en piezas individuales, enjuagar cada una con agua corriente y dejar secar.

### Modo de empleo:

Fijar el soporte presionando las ventosas sobre una superficie limpia no porosa, p.ej. un plato de postre, una bandeja de melamina, etc. Insertar la boquilla elegida en el orificio de la tuerca del bolígrafo y enroscar en el cuerpo del bolígrafo Insertar la boquilla del bolígrafo en el soporte. Colocar el embudo en la parte abierta del cuerpo de silicona y rellenar el bolígrafo con crema usando una cuchara, hasta unos 2 cm por debajodel borde.
***Consejo útil:*** Empujar suavemente el cuerpo flexible del bolígrafo de vez en cuando durante el proceso de relleno para asegurarse de que el bolígrafo se llena uniformemente con la crema.
Quitar el embudo del bolígrafo decorador una vez lleno, colocar la tuerca del pistón en la parte de abajo del pistón (enroscándola) y cerrar el bolígrafo usando el cierre de lengueta. Sacar el bolígrafo decorador del soporte y mantenerlo con la boquilla hacia arriba. Girar ligeramente el pistón hacia la derecha hasta que la crema comience a fluir despacio por la boquilla.

### Decorar

Sujetar el bolígrafo decorador de la misma manera que coge un bolígrafo normal, presionar ligeramente y decorar.
Para un dibujo fino, elegir una de las boquillas con orificio pequeño; asegurarse que la crema para dibujos finos es suficientemente líquida. Elegir una boquilla con orificio grande para decorar con cremas espesas, p.ej. crema de mantequilla, crema de queso, crema de chocolate y nata montada. Para decorar con líneas extra gruesas, colocar la tuerca sin boquilla al cuerpo del bolígrafo.
Conservar el cuerpo de silicona del bolígrafo suficientemente lleno apretando el pistón durante el proceso. Si necesita hacer un descanso en el proceso de decoración, colocar el bolígrafo decorador en el soporte o poner el soporte en la boquilla y usar como tapón para evitar que se seque el contenido.
Si la boquilla se atasca durante el proceso de decoración, limpiar el orificio de la boquilla usando la pieza de limpieza multiusos.

## Limpieza y mantenimiento

Desmontar, enjuagar y dejar el bolígrafo decorador secar después de cada uso. El cuerpo de silicona del bolígrafos apto para lavavajillas. No lavar el resto de las partes en el lavavajillas.

## Garantía

Este producto tiene un periodo de garantía de 3 años desde la fecha de compra.
La garantía nunca cubre defectos:

- debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso
- resultado de un golpe, caída o mal uso
- debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones, del producto.

En caso de queja justificada por favor contactar con su distribuidor o con uno de nuestros servicios técnicos; para obtener una lista remítase a **www.tescoma.com**.